



przepisy.pl

Roladki Saltimbocca alla Romana



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cielęcina - 600 gramów
- szynka parmeńska w plastrach - 100 gramów
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- mąka - 1 łyżka
- świeża szalwia kilka listków
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżka
- zimne masło - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w cienkie plastry, rozbij lekko tłuczkiem i posyp przyprawą Knorr.
2. Na każdy kawałek mięsa połóż po liście szalwii, następnie pozwijaj w roladki.
3. Każdą z roladek owiń szynką, oprósz mąką i obsmaż na rozgrzanym oleju.
4. Dodaj również posiekaną cebulę, smaż chwilę razem a następnie wlej 500 ml wrzącej wody, dodaj posiekaną natkę oraz Esencję do duszonych mięs Knorr, która podkreśli smak dania. Całość zagotuj. Zmniejsz ogień i duś roladki jeszcze 10 min.
5. Na koniec dodawaj do sosu łyżkę masła cały czas mieszając.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl